

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome do COMPONENTE CURRICULAR : Beneficiamento e processamento de produtos animais

Curso: Tecnólogo em Agroecologia

Série/Período: 2015.2

Carga Horária: 60

Horas Teórica: 40

Horas Prática: 20

Docente Responsável: Daniela Batista da Costa

EMENTA

Processamento animal através das boas de fabricação com abate dentro dos princípios do bem-estar animal, cortes comerciais para as carnes de ovinos e caprinos, cortes comerciais para a carne suína, cortes comerciais para a carne bovina, cortes comerciais de aves, beneficiamento e processamento de pescado, processamento de embutidos, elaboração de produtos à base de leite, manteiga, bebida láctea, métodos de seleção e classificação de ovos, fabricação de ovo em pó através do Spray Dryer, elaboração de ovos em composta, métodos e técnicas para o curtimento de peles ovinas, caprinas e bovinas, produtos de origem apícolas: mel, pólen, geléia real e a própolis, classificação, processamento e beneficiamento de mel e pólen, própolis, Classificação, processamento e beneficiamento de mel e pólen, própolis e geléia real de abelhas Apis, Classificação, processamento e beneficiamento de mel de abelhas melíponas.

OBJETIVOS

Geral

- Apresentar técnicas e métodos de beneficiamento e processamento de produtos originados dos animais criados no semiárido, agregando valor ao produto e gerando uma renda alternativa para a agricultura familiar.
-

Específicos

- Fazer com que os alunos compreendam as principais diferenças entre monogástricos e ruminantes.
- Possibilitar aos alunos conhecimento teórico e prático de técnicas de manejo agroecológico na criação de suínos, caprinos, ovinos e bovinos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Unidade 1: Boas práticas de fabricação e processamento;
- Unidade 2: Abate dentro dos princípios do bem-estar animal
- Unidade 3: Cortes comerciais para as carnes de ovinos e caprinos
- Unidade 4: Cortes comerciais para a carne suína;
- Unidade 5: Cortes comerciais para a carne bovina;
- Unidade 6: Cortes comerciais de aves;
- Unidade 7: Beneficiamento e processamento de pescado;
- Unidade 8: Processamento de embutidos;
- Unidade 9: Elaboração de produtos à base de leite caprino e bovino;
 - 9.1: Iogurtes, queijo, coalhada, doce de leite, manteiga, bebida láctea...
- Unidade 10: Métodos de seleção e classificação de ovos;

METODOLOGIA DE ENSINO

Como procedimentos de aprendizagem serão utilizados: aulas expositivas e dialógicas sobre os produtos de origem animal produzidos na região semiárida com potencial para serem beneficiados, leituras dirigidas de artigos e estudos publicados sobre os temas em questão e posteriormente grupos de discussão abordando os temas analisados e considerando as opiniões individuais dos alunos; apresentação de filmes e documentários que tragam informações relevantes sobre os assuntos em questão e aulas práticas em laboratório que possibilitem aos alunos colocarem em prática o conhecimento teórico adquirido em sala de aula.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Para avaliação da aprendizagem serão utilizados provas escritos, participação nas discussões das aulas expositivas e nos estudos dirigidos, apresentação de seminários e participação nas aulas práticas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Para a concretização da aprendizagem será usado data show, quadro negro, caixa de som, artigos impressos, artigos online, ônibus para viagens técnicas e/ou aulas práticas.

PRÉ-REQUISITO

- ❑ Agroecologia Animal I e Agroecologia Animal II

BIBLIOGRAFIA

Referência/Bibliografia Básica

GAVA, Altanir Jaime. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. 2008.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 2008.
RAIGORODSKY, Breno. **Embutidos: da sobrevivência a gastronomia**. 2011.
BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade da indústria alimentícia**. 2006.

Referência/Bibliografia complementar

CONWAY, Gordon. **Produção de alimentos no século XXI: biotecnologia e meio ambiente**. 2003.
ROSENTHAL, Amauri. **Tecnologia de alimentos e inovação: tendências e perspectivas**. 2008.
ZUIN, Luis Fernando Soares. **Produção de alimentos tradicionais: extensão rural**. 2008.
GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia de pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. 2011.